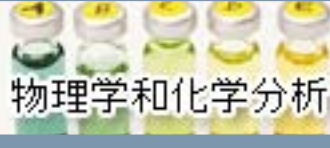


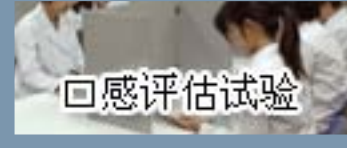
一般財団法人日本穀物検定協会 (KOKKEN) 作为一家公正的第三者鉴定机构，50 多年以来一直在为粮食的顺利流通做贡献。



检查、検定



物理学和化学分析



口感评估试验



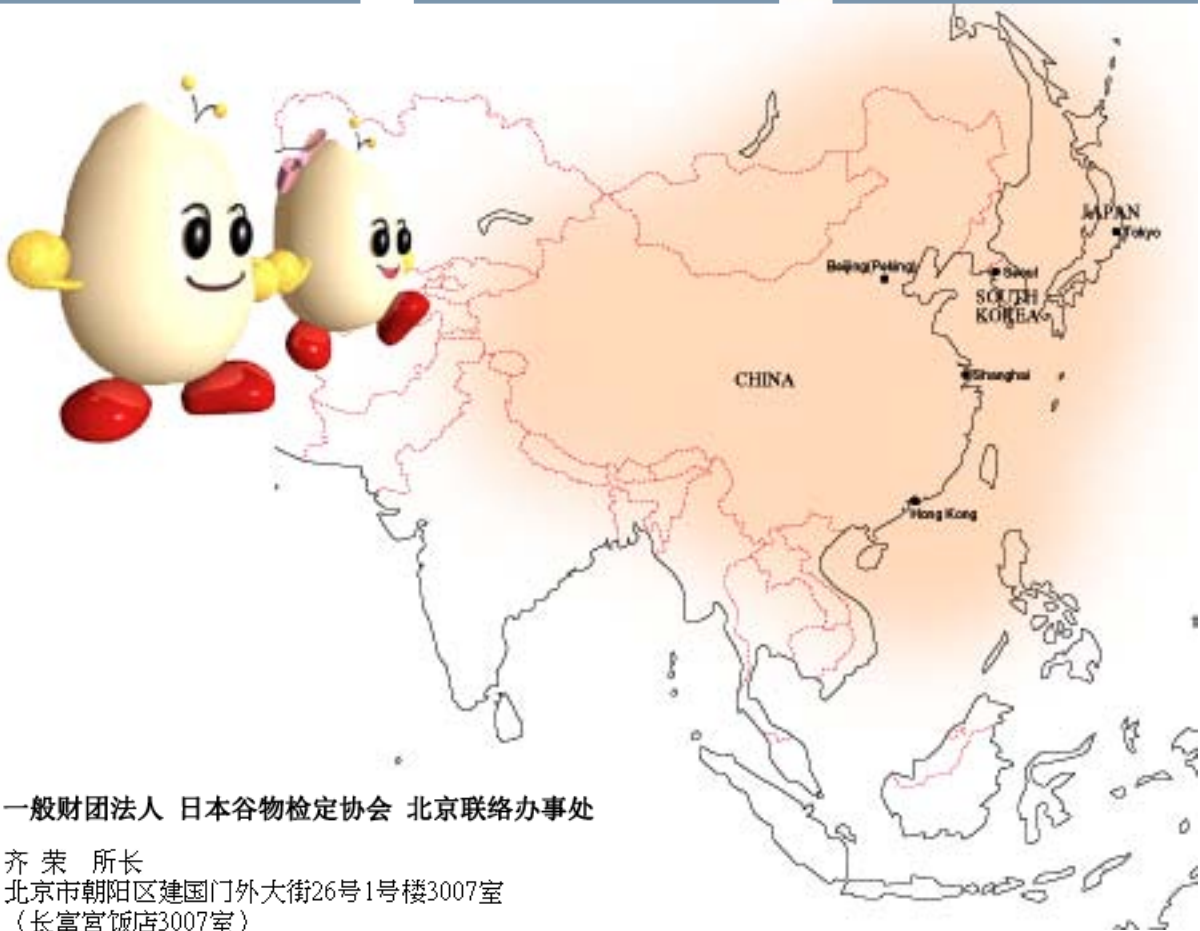
大米信息提供系统



其他业务

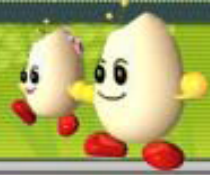


查询



一般財団法人 日本穀物検定協会 北京联络办事处

齐荣 所长
北京市朝阳区建国门外大街26号1号楼3007室
(长富宫饭店3007室)
邮编: 100022
电话: 010-85-288408
传真: 010-85-288409
E-mail: qr8059@sina.com

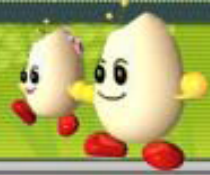


● 检查、检定

本协会作为依据农产品检查法的登记检查机构，由农林水产大臣登记农产品检查员对农产品进行严格的检查。

本协会还对经过港口的粮谷的重量、质量进行证明，为顺畅的贸易往来做贡献。

外国产农产品检查	为满足进口商对检查的要求,本协会在从北海道到九州、冲绳的主要进口港口部署了经验丰富的检查员,采取完善的体制实施质与量的检查业务。
国内产农产品检查	为满足来自生产者以及买卖交易等商家们的检查要求,本协会在全国进行米麦以及杂谷类等质量检查。
对进口杂谷类进行鉴定	通过民间贸易进口的饲料谷物、食品用谷物等在卸货之际,本协会作为检查机构在对其进行重量证明的同时,还根据委托进行合理的抽样调查和物理化学分析,提供其安全性及质量等证明。

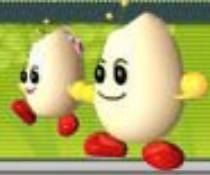


- 物理学和化学分析

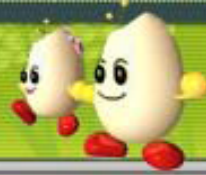
近年，人们对食品质量、安全性的要求越来越高，对大米有关品牌的 DNA 品种鉴定、有关安全性方面的残留农药分析等物理化学分析的要求也越来越高。本协会为满足各种丰富多样的需求，以严格、准确、迅速为宗旨，提供值得信赖的各种物理化学分析。

特别是伴随 2006 年 5 月 29 日起施行的“肯定列表”（Positive List）制度的引进，本协会以中央研究所为中心，对米麦等的残留农药，不断开发分析方法、完善高性能仪器设备，为今后能充分满足来自相关行业的要求，率先致力于确立起分析体制。

鉴定大米品种（DNA）	本协会最早于民间开始根据 DNA 鉴定对大米品种进行判别的工作，引进通过 RAPD 法、SNPs 法进行定性分析、定量分析的技术，以最新的设备和技术，完善分析体制，对多宗鉴定委托也能做到既迅速又准确。
残留农药、霉菌毒素、重金属、微生物分析	作为食品卫生法规定的登记检查机构，本协会对农产品、食品等进行残留农药、钾、铅、砷等有害物质、霉菌毒素(Mycotoxin)的检查。还进行食品、饲料中的细菌检查、霉菌附生率、微生物检查。
成分分析	对农产品、食品、饲料的水分、蛋白质、脂肪、纤维、灰分、糖分等基础成分、钾、镁、钠等无机成分、维生素类进行分析。
规格试验	本协会作为农产品检查法的登记检查机构、还作为米麦的成分检查以及日本农林规格(JAS)的登记认定机构，对 JAS 产品进行检查。
质量性状试验	麦的一次加工一般是对小麦进行制粉、对大麦进行精白加工试验，以便对其特性进行评估。本协会在制粉试验中采用 Buhler 公司的磨粉机对品种特性进行试验，还用 Brabender 公司的物理机械进行加工特性评估。用精白加工试验机对大麦进行精白加工成品率、精捣所需时间(硬度)、白净度、透明度等试验。



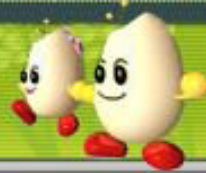
转基因体试验	转基因作物 (GMO: Genetically Modified Organisms) 分析是用对转基因新发现的蛋白质产生特异反应的抗体进行测定的酶免疫法 (ELISA 法: Enzyme-Linked Immuno Sorbent Assay) 进行的。
砂糖分析	对甜菜精制白砂糖、干蔗蜜糖、进口糖进行分析。
判断米的新鲜度	判断新鲜度是利用米因储藏而发生质量劣化、水抽出酸度增加 (PH 降低) 的方法进行的。 ・ 肉眼判断 ・ 机械判断 与株式会社 Kett 科学研究所共同开发了可以用图像确认米的新鲜度、用数值管理的新鲜度判定器。配备至各支部供有效利用。
米麦的成分检查	对外国产以及国内产谷物、外国产以及谷内产小麦的蛋白质、链淀粉、淀粉进行严格、准确、迅速的成分检查。
接受委托试验	接受来自行政机构、农业团体、民间等的各种委托试验。
研究开发	为提高试验检查的精度、提高效率, 在对分析方法进行改良、开发的同时, 并对农产品的安全性进行调查、研究。 ・ 开发“肯定列表” (Positive List) 农药的残留农药分析法 ・ 开发霉菌毒素 (Mycotoxin) 分析法及进行污染调查 ・ 关于大米口感的研究 ・ 开发转基因农产品的检查技术 ・ 开发用近红外分析仪的非破坏性分析法



● 口感评估试验

对大米的口感通过物理化学试验和感官试验进行评估。

物理化学试验	判断新鲜度、链淀粉、蛋白质、碘呈色度、物理试验主要有用糊化仪调查大米粘度弹性、用硬度计调查硬度等试验。
感官试验	从1971年产的米开始，一直由本协会的专业评审员对日本全国主要品种进行口感试验，并于每年公布“大米口感排行榜”。此外，我们也根据多样的目的实施来自一般社会委托的感官试验。



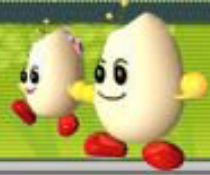
● 大米的信息提供系统

近年来，我国的消费者对食品的安心、安全的关注越来越密切。为此，随着大米流通越来越多样化，消费者对每天消费的大米要在充分了解的基础上才加以购买是非常重要的，这就要求我们提供准确的大米信息。

本协会的“大米的信息提供系统”对大米的口感、品牌标示、安全性等信息，由本协会将物理化学分析确认得到的信息贴附在小袋装大米上向消费者提供，将此作为一项实现市场商品差别化以及促进营销的事业来加以积极推进。

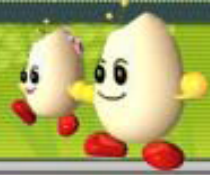


安全性・食味・産地品種
などの情報をご覧になれます。
<http://www.kokken-kome.info>



●其他业务

JAS 业务	本协会于 2006 年 3 月 1 日起，作为 JAS 法的饮料食品、有机农产品、有机加工食品的登记认定机构进行登记、认定业务。
纸质测定	在第三者检查检定机构中唯一引进 Lorentzen & Wettre 公司的“Autoline-300”最新型纸张自动检测设备，来满足纸袋、纸质证明以及质量管理等各种要求。
国际合作事业	从事各种国际合作事业。 <ul style="list-style-type: none">· JICA 研修《大米收获后处理技术 II》研修· 发行时事通讯《KOKKEN & The World》· 与中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局(简称 AQSIQ)进行技术交流· 政府开发援助(ODA)事业



● 查询

一般財団法人日本穀物検定協会 (KOKKEN)
〒103-0026 東京都中央区日本桥兜町 15-6
Tel. +81-3-3668-0911
Fax. +81-3-3668-0058

检查、检定 E-mail: kensa-hed@kokken.or.jp
大米品种 (DNA) 鉴定 E-mail: gyomu-hed@kokken.or.jp
大米品种 (DNA) 鉴定以外的各种物理化学分析 E-mail: bunseki-c-hed@kokken.or.jp
口感评估试验的物理化学试验 E-mail: bunseki-c-hed@kokken.or.jp
口感评估试验的感官试验 E-mail: gyomu-hed@kokken.or.jp
其他查询 E-mail: info-hed@kokken.or.jp